SOMMARIO

Tra i Lettori e noi

II.

Debbo all'ingegnere E. M. di Volta mantovana una risposta che non sarebbe giusto fargli aspettare ancora.

I problemi che egli pone in una sua cortesissima lettera riguardano la *calce*, e in parte si riferiscono al mio scritto «Per i terreni poveri di calce», pubblicato sul N. 2 del «Coltivatore» 20 gennaio.

L'egregio ingegnere dice: «Il Consolani nel «Coltivatore» consiglia l'uso del *gesso* sulla lettiera per trattenere l'ammoniaca e portar calce nel letame, migliorandolo. «Viceversa, ag-«giunge il nostro abbonato, il prof. Todaro, nelle sue Lezioni «di agricoltura, dice che la calce può disperdere l'azoto del «letame».

*

Io credo che abbiano ragione tutti e due; e che perciò il «viceversa» non sia, questa volta, perfettamente al suo posto.

Infatti il Consolani parla di *gesso* (solfato di calcio) che, per una ben nota reazione, dovrebbe trasformare l'ammoniaca (vo-

latile) e anche il carbonato ammonico (volatile esso pure) in *solfato ammonico* (fisso) che rimarrebbe nel letame insieme a carbonato di calcio. Vero è che qualcuno crede che, dopo, possa avvenire un fenomeno inverso con dispersione di azoto.

Ma un fatto sussiste che dovrebbe togliere importanza ai dubbî; ed è questo: se in una stalla v'è odore ammoniacale, se il naso punge e gli occhi lacrimano, basta una buona spolverata di gesso perchè questi inconvenienti, dovuti all'ammoniaca gazosa, scompajano.

Ciò dà ragione al Consolani e a quant'altri continuano a suggerire il gesso come sostanza conservatrice dell'azoto nel letame, almeno fino a che questo è in formazione e cioè nella stalla.

*

Viceversa (che qui mi pare appropriato) se si mescola *calce* (*viva* specialmente) al letame, si ha formazione d'ammoniaca che sfugge.

Ricorda, ingegnere, nelle esercitazioni di laboratorio chimico, da studenti, l'esperimentino classico? — In un tubetto d'assaggio pochi grammi d'una sostanza organica azotata, umida, qualsiasi; poi un pizzico di calce; lieve rimescolamento..... e annusare. L'odore acuto, pungente, ci diceva lo sviluppo d'ammoniaca.

Anche questo dunque è fatto. Per lo che non saprei approvare la Sua pratica di spargere *calce viva* sulla lettiera, mentre quella calce sarebbe così utile portata direttamente nel terreno! Ivi, se a contatto di sostanze organiche azotate avverrà sviluppo d'ammoniaca, questa rimarrà imprigionata dai colloidi, dall'argilla innanzi tutto.

Tutti gli agronomi appunto sconsigliano l'aggiunta di calce, anche *spenta*, e anche allo stato di *carbonato*, ai concimi organici azotati ed anche ai concimi chimici ammonici, come pure, per altri motivi, ai concimi fosfatici acidi (perfosfato). Perchè dovremmo andar contro a questa corrente autorevole, senza aver fatti nuovi da contrapporle?

*

Riassumendo. Allo stato delle nostre cognizioni, si può ancora raccomandare l'impiego del *gesso* nelle stalle e, forse, anche nelle concimaje. Non si può invece raccomandare l'uso

di *calce* viva o spenta (ossido o idrossido di calcio) nè nelle stalle, nè nelle concimaje.

E' dubbio il vantaggio, come il danno, dell'aggiunta di *calcare* in polvere (carbonato di calcio) al letame.

Ma è indubbio il grande beneficio dell'aggiunta di calce (*calcitazione*) o di calcare (*calcarizzazione*) ai terreni calciocarenti, come dicevo nell'articolo di fondo del 20 gennajo.

Quanto al letame, mi piace di ricordare che esso può conservarsi bene anche senza veruna aggiunta, seguendo le buone norme, che direi *igieniche,* di concimaja, tante volte anche qui esposte; sopra tutto tenendo il letame bagnato e compresso.

Che se proprio si volessero aggiungere sostanze di indiscusso potere assorbente, conservatrici del letame per eccellenza (ma non sempre di facile impiego) esse sono la *terra* un po' argillosa e la *torba,* secche e polverizzate. Su queste tutti sono daccordo. Ed è già un bel caso.

Tito Poggi.

Note di stagione

Rullatura frumenti.

Non mancano quest'anno i frumenti che reclamano una rullatura. Per effetto dei geli e disgeli, ripetutisi in vari periodi, si verifica ora una certa mortalità di piantine, le cui radici vennero messe a nudo dal sollevamento del terreno.

In casi simili bisogna procedere alla rullatura dei seminati, ma solo quando la terra è asciutta e nelle ore più calde.

Non piantare troppo profondo.

È molto comune l'abitudine di piantare gli alberi a grande profondità. L'abitudine è sbagliata, perchè le radici hanno bisogno di trovarsi invece nello strato più superficiale del terreno onde poter meglio respirare e moltiplicarsi. Esperienze condotte in proposito, non hanno fatto appunto che convalidare la convenienza e l'opportunità dei piantamenti non troppo profondi.

Lavori mal fatti.

Non sapremmo come altrimenti chiamare tutti quei lavori dei ter-

reni forti destinati all'impianto di vigneti e frutteti, i quali consistono nell'escavo di semplici buche o di strette scoline, che per giunta si stanno preparando ora.

Bisogna convincersi che nei terreni di cui sopra, i lavori di preparazione devono essere eseguiti in estate o in autunno, alla profondità di 60 centimetri almeno, e su tutta la superficie del campo.

Volendo risparmiare nella spesa, si deve fare — sempre a suo tempo — una profonda aratura, susseguita da una ravagliatura o ripuntatura. Senza queste condizioni i risultati degli impianti saranno aleatori, e la produzione risulterà fallace.

Non si lesini dunque nelle spese necessarie per eseguire i lavori nel miglior modo, pensando che in fondo le spese vanno distribuite in un notevole numero di anni, e che da quelli dipendono principalmente la produzione e la vitalità degli impianti.

Cultura di patate primaticce.

È, quella delle patate primaticce, una coltura molto raccomandabile, perchè veramente redditizia.

Le terre che all'uopo più si prestano sono le leggiere, profondamente lavorate. Si aprono dei solchetti a 60 centimetri e lungo essi si mette una miscela di concimi chimici al completo e poi un po' di terricciato, al disopra del quale si pongono i tuberi delle patate, alla distanza di 30-35 centimetri, coprendoli con solo 5-6 centimetri di terra.

La coltura non si deve iniziare se non allorchè sono scongiurati i pericoli delle gelate.

G. Consolani.

Influenza dei fattori meteorologici

sullo sviluppo e il rendimento della vite in Umbria

Come media per il periodo 1909-1920 la vite in cultura specializzata copre nell'Umbria, secondo le statistiche ufficiali, 3800 ettari (con un rendimento pari a 133.000 quintali di uva, e cioè 35,5 q.li in media a ettaro); ed ettari 219.000 in coltura promiscua (con un rendimento medio di 1.535.000 q.li e cioè 7 q.li ad ettaro).

Riporto una breve cronistoria per il periodo 1907-1919:

1907 - Condizioni molto favorevoli durante l'intero periodo di vegetazione, portarono a un raccolto ottimo per quantità e qualità.

1908 - Vegetazione in ritardo per pioggie e basse temperature. Le gemme hanno incominciato ad aprirsi appena in aprile. Raccolto abbondantissimo.

1909 - Deficienze termiche durante la maturazione (3ª decade settembre, min. 8°,8 C. e media 17°,2).

1910 - Le pioggie nella seconda e 3ª decade di giugno provocarono disastrose infezioni di Peronospora. Le pioggie della prima decade di settembre (58 mm.) favorirono la maturazione dello scarsissimo raccolto.

1911 - La vite ebbe a soffrire per causa della siccità durata dalla 3ª decade di luglio alla prima di settembre (totale 29 mm.; poco più di 5 mm. decadici). Le buone pioggie cadute dal 12 al 20 settembre (82 mm.) rimediarono in parte la situazione.

1912 - Danni per le basse temperature e le brinate che colpirono i germogli ancor teneri verso la metà di aprile (0°.8 C.). Forti attacchi di peronospora in maggio e in giugno. Siccità accompagnata dallo spirare dei venti aridi di S-W per l'intiero bimestre agosto-settembre (totale 33 mm.: circa 5 mm. per decade). Oltre che dalla mancanza di pioggie la maturazione fu intralciata dalle basse temperature, specialmente nella terza decade di settembre (media 12°,8 C, minima 7,°4).

1913 - Gelate e brinate alla metà di aprile (1°,2 C). L'umidità eccessiva favorì lo sviluppo della peronospora e dell'oidio, mentre le basse temperature intralciarono il regolare sviluppo degli acini.

Riporto le temperature minime per la 1ª, 2ª e 3ª decade di luglio:

	1ª decade	2ª decade	3ª decade
Temperatura minima	12°,6	11°,4	10°,6

Raccolto molto scarso e scadente.

1914 - Sviluppo di peronospora la quale riuscì particolarmente virulenta sin dal principio della stagione distruggendo molti grappoli. Raccolto scarso e di cattiva qualità.

1915 - Condizioni favorevoli allo sviluppo dell'oidio o della peronospora la quale debuttò con un forte attacco ai grappoli sin dalla terza decade di maggio, per continuare sino a tutto luglio decimando il prodotto.

1916 - Danni per la forte gelata del 17 aprile. La siccità di giugno (0,7 mm.) riuscì utile stroncando ogni sintomo di invasione peronosporica.

1917 - Pioggie continue con forti e ripetuti attacchi di peronospora nei mesi di maggio e di giugno arrecarono forti danni.

1918 - Pioggie ed umidità eccessiva.

1919 - Qualche danno per geli e brinate nella terza decade di aprile.

Il periodo vegetativo della vite in Umbria può essere così suddiviso:

1° *sottoperiodo*: dall'apertura delle gemme all'inizio della fioritura (20 marzo-20 maggio).

2° *sottoperiodo*: dall'inizio della fioritura all'allegamento compiuto (21 maggio-30 giugno).

3° *sottoperiodo*: dall'allegamento compiuto alla invaiatura (luglio-agosto).

4° *sottoperiodo*: dall'invaiatura alla maturazione completa (settembre-10 ottobre).

Per definire gli equivalenti meteorologici delle singole avversità divido in tre gruppi le annate prese in esame: *a*) con raccolto abbondante: superiore ai 200 Hl.; *b*) medio: 60-200; *c*) scarso: inferiore a 60 Hl. Comincio dalle pioggie:

	Q.li	I sottoperiodo	II sottoperiodo	III Sottoperiodo	IV Sottoperiodo			
					1ª IX	2ª IX	3ª IX	1ª X
Abbondante								
1908	260	90 (15)	63 (15)	197 (33)	—	—	2	—
1907	250	137 (23)	75 (19)	99 (24)	23	26	14	63
1909	231	89 (15)	71 (18)	80 (13)	31	76	42	44
Medio								
1917	167	174 (29)	31 (8)	36 (6)	9	47	—	30
1912	135	83 (15)	244 (61)	75 (12)	8	15		136
1911	109	173 (29)	76 (19)	71 (11)	—	81	32	51
1913	107	240 (40)	154 (38)	107 (18)	—	59	6	35
1918	104	136 (22)	168 (42)	141 (23)	12	—	6	51
1914	99	130 (20)	234 (58)	99 (16)	16	9	3	43
1919	84	215 (36)	57 (14)	92 (15)	—	25	48	39
1916	60	117 (19)	30 (7)	136 (—)	68	4	20	—
Scarso								
1910	51	251 (42)	114 (28)	74 (12)	58	26	136	84
1915	15	174 (29)	157 (40)	62 (15)	15	—	69	52

Nel secondo sottoperiodo le temperature sono sempre elevate per modo che ogni pioggia dà senz'altro esito ad un attacco di peronospora. Di qui la esistenza di una correlazione negativa che si deli-

nea tra le precipitazioni di questo periodo ed il raccolto (cfr. annate a raccolto abbondante e annate a raccolto scarso). Del resto l'azione dannosa si rende evidente anche con pioggie lievissime e tali da riuscire deficienti al normale sviluppo della pianta e dei frutti.

Torna pertanto difficile valutare l'equivalente delle pioggie che determinano l'attacco peronosporico. Noto tuttavia come nelle annate caratterizzate da infezioni molto estese ed intense il totale delle precipitazioni nel periodo 20 maggio-30 giugno riuscì quasi sempre superiore ai 150 mm. (*1912*, 244; *1913*, 154; *1918*, 168; *1914*, 234; *1910*, 114; *1915*, 157).

Nel terzo sottoperiodo (dall'allegamento compiuto all'invaiatura) le esigenze delle varietà di vite coltivate nell'Umbria sono relativamente elevate (75 mm. nel periodo luglio-agosto, 12 mm. decadici, sono denunciati come insufficienti). In questo sottoperiodo l'accrescimento della pianta è già molto diminuito ed il pericolo della peronospora corrispondentemente ridotto; tal che l'azione in tale senso negativo (favorevole allo sviluppo della crittogama) delle pioggie si riduce assai, mettendo così in maggior rilievo quella che ne è l'azione positiva (sviluppo e normale ingrossamento degli acini).

Nel quarto sottoperiodo pur che le precipitazioni nel terzo siano state sufficienti, una siccità anche completa non nuoce (così nel 1908, anno di raccolto massimo, con soli 2 mm. durante la maturazione delle uve). D'altra parte le piante possono utilizzare le pioggie cadute nelle prime due decadi di settembre a parziale compenso della siccità del mese di agosto.

Per ciò che riguarda il regime pluviometrico abbiamo dunque danni per eccesso nel secondo e danni per deficienze nel terzo sottoperiodo. Le deficienze risultano in ogni caso men gravi degli eccessi: ne si deve d'altra parte dimenticare che la siccità luglio-agosto, pur riuscendo dannosa allo sviluppo dei frutticini, riesce decisamente contraria all'infezione peronosporica.

Da quanto è detto è agevole comprendere perchè nelle annate a raccolto medio si abbia eccesso di pioggia in maggio-giugno con siccità in luglio-agosto, mentre nelle annate con raccolto scarso si lamenta soltanto eccesso di umidità e conseguente forte attacco di peronospora in tutto il periodo da maggio fino ad agosto.

Il tempo caldo umido favorevole allo sviluppo delle crittogame costituisce senza alcun dubbio il fenomeno più avverso alla viticoltura nell'Umbria.

Nei riguardi del regime termico non è certo il caso di parlare di eccesso. Le deficienze si fanno invece sentire, anche nel pieno del-

l'estate durante la fase dello sviluppo delle granella; per raggiungere la maggior frequenza ed intensità nel 1° e nel 4° sottoperiodo di modo che la durata del periodo vegetativo ne viene considerevolmente ridotta.

Ritorni di freddo con discesa del termometro a 0° e più in giù, preceduti da intervalli di tempo umido e caldo che antecipano la vegetazione, si verificano con una frequenza del 2,4 volte nel decennio, a stagione molto avanzata (nella seconda metà di aprile), colpendo e fortemente danneggiando i teneri germogli.

Le basse temperature, specie se accompagnate da umidità eccessiva, riescono poi particolarmente nocive nella terza decade di settembre, durante la fase della maturazione, che risulta imperfetta.

Temperatura media inferiore ai 15° C. e temperature minime inferiori agli 8° C. nel quarto sottoperiodo debbono essere ritenute, in tal senso, deficienti.

Frequenza del fenomeno 2-3 volte nel decennio.

Deficienze termiche nel terzo sottoperiodo (luglio-agosto) infine si lamentano una volta al massimo nel decennio. Così nel 1913 con una temperatura media inferiore ai 19ª C. nella prima e con un minimo inferiore agli 11° C. nella terza decade di luglio.

Come mai, possiamo ora chiederci, non ostante le relativamente basse temperature estive la maturazione si verifica molto per tempo, così da portare alla vendemmia sin dalla terza decade di settembre? Ciò è dovuto da una parte al fatto che per il rapido decrescere della temperatura in ottobre (la frequenza delle deficienze termiche in ottobre sale a otto volte nel decennio) torna necessario adottare tipi molto precoci, dall'altra invece al fatto, non per anco rilevato, che mentre in quasi tutta l'Italia per effetto della siccità si ha un periodo di stasi di due-tre mesi, nell'Umbria tale periodo, per effetto della umidità abbondante, generalmente manca, ed i processi di accrescimento continuano per quanto attenuati durante l'estate anticipando così la chiusura del ciclo vegetativo.

La precocità delle varietà di viti coltivate nell'Umbria, la mancanza di un vero e proprio periodo di stasi e le generali deficienze termiche influiscono negativamente sulla qualità del prodotto che ne risulta decisamente mediocre se non a dirittura scadente.

Dai pochi dati gleucometrici posseduti per i periodi 1912-1914 e 1924-1927, sembra delinearsi un rapporto diretto tra la media dei massimi nel 3° e nel 4° sottoperiodo ed il tenore in zucchero dei mosti, come sembra emergere dalla seguente tabella ove ho diviso le annate prese in esame in due gruppi con percentuale superiore ed inferiore a 17.

I gruppo	1914	15,8 %	26°6 C
	1913	16,6 %	26°8 C
	1912	16,8 %	26°7 C
II gruppo	1926	18,5 %	29°3 C
	1924	19,0 %	29°5 C
	1925	23,0 %	28°8 C
	1927	23,0 %	30°7 C

Avremo così per il *primo gruppo* con percentuali basse, da 15,8 a 16,8 una media dei massimi di 26,7° C., mentre per il *secondo gruppo* con percentuali da 18,5 a 23,0 tale media sale a 29,6° C.

La esistenza di una correlazione molto elevata tra i massimi termici ed il tenore in zuccheri non esclude certo l'azione concomitante di altri fattori ambientali, siccome intendo definire in seguito con maggior dettaglio e maggior copia di dati.

Ed ecco ora il quadro di quegli equivalenti meteorologici che fu possibile con buona approssimazione determinare.

SOTTOPERIODO		II	III	IV
Pioggie	eccesso	150	—	—
	deficienze	—	75	—
Deficienze termiche	Media	—	20°	15°
	Minime	—	11°	8°

Nella seguente tabella riassumo le perdite imputabili alle singole avversità o gruppi di avversità (qu. ad Ha.).

	Frequenza	Cultura promiscua	Perdita nel decennio	Cultura specializzata	Perdita del decennio
Siccità	1.6	4.3	6.8	36.0	57.0
Peronospora e siccità	1.6	9.1	14 5	49.0	78.0
Peronospora	4.0	10 1	40.4	51.0	204.0
Gelate e freddi	2.0	10 4	20.8	53.0	106 0

Tanto nei riguardi della quantità che della qualità del prodotto non possiamo a meno di emettere un giudizio decisamente sfavorevole sul clima dell'Umbria: l'olivo vi deve rimpiazzare la vite! (1)

Dr. GIROLAMO AZZI

Prof. di Eccl. Agr. nel R. Ist. Sup. Agr. di Perugia.

(1) Ci sia permesso di osservare che l'Umbria è grande, e che vi sono esposizioni e luoghi adatti veramente alla vite e atti a produrre ottimo vino; e perchè no anche eccellenti uve da tàvola? T. P.

Densità di semina granaria

A nessuno sarà sfuggito, quest'anno, l'elogio più o meno esplicito che si è fatto della semina fitta del grano, come di quella che assicura le più soddisfacenti raccolte. (1) Come di quella cioè che assicurando un'alta percentuale di piante — nell'unità di superficie — possa assecondare fedelmente i risultati economici della coltura. (Giusto il concetto che un appezzamento di grano sia da paragonarsi a un ampio opificio in cui delle maestranze siano incaricate a fabbricare le granella, la materia prima del pane).

La questione della semina fitta e della semina rada che pareva chiusa per sempre, si prospetta invece nuovamente all'attenzione dei tecnici e dei pratici.

A me pare però che tale questione non meriti nessuna discussione d'appello. Altri pure sarà del mio avviso, moltissimi altri no.

La campagna granaria passata può avere inveito — con maggiore voluttà di falcidia — sulle semine rade, che nelle semine fitte. (Quantunque anche queste abbiano avuto — per la siccità finale — gravi insuccessi). Non lo nego. Ma niente di meno strano che una annata climatericamente anormale abbia favorito e assicurato il successo delle coltivazioni che dal punto di vista della densità non sarebbero state — nelle annate propizie — no davvero normali, no davvero ideali.

(1) Siamo chiari. Non si è fatto l'elogio delle semine fitte, così, in generale. Si elogiarono, e questo non da un anno solamente, le semine *relativamente* fitte dei grani che poco accestiscono (Ardito) e le semine fitte *sulla riga*, purchè le righe siano abbastanza larghe. T. P.

L'annata decorsa non fu molto propizia all'accestimento del grano. Ne venne perciò la fortuna delle colture che avevano una popolazione esclusiva di piante maestre, una folta densità di spighe principali.

Fig. 20. — Azienda rurale Marotti. - « Intrepida » semina a 30 cm.

Le due annate precedenti hanno però dimostrato che non è prudente ostinarsi ad avere — nell'unità di superficie — soltanto piante maestre, che anzi è vantaggioso averne una quarta parte, per lasciare il posto necessario e sufficiente ai 3/4 di piante secondarie, che nelle varietà di medio accestimento fanno immancabile comparsa.

Questa della densità è ormai una delle questioni più dibattute, che più da lungo tempo preoccupa gli specialisti del grano . E continuerà a preoccupare fino a che non si vorrà ammettere che essa è intimamente vincolata alle vicende stagionali.

Poter garantire alla semina la densità possibilmente migliore è senz'altro utopia. Equivarrebbe a conoscere l'andamento del clima a distanza enorme di tempo. Barometri così profetici non esistono. E allora?

Bisognerebbe a mio avviso far tesoro della raccomandazione napoleonica: bisognerebbe, in altre parole, affidarsi per 2/3 al ragionamento e per 1/3 al caso.

Fig. 21. — Azienda rurale Marotti. - La rullatura dopo la semina.

Il ragionamento inviterebbe ad affermare che la densità di 350-400 spighe per metro quadrato — come numerosi sperimentatori vogliono sostenere — sia effettivamente la densità indovinata, insindacabile, foriera di generose raccolte. Perchè a densità maggiori la circolazione dell'aria non vi sarebbe più normale e le disponibilità dell'acqua, tanto se eccessive come insufficienti, comprometterebbero i risultati economici della coltura. È risaputo infatti che gli eccessi di umidità primaverile predispongono le colture fitte ai danni — sempre gravi — dell'allettamento, della ruggine, nonchè a quelli dell'ofiobolo o mal del piede. L'insufficiente umidità le predispongono invece ai danni — gravi anch'essi — della stretta finale, per lo assetamento

reciproco in cui vengono a trovarsi le piante, quando in numero eccessivo utilizzano e traspirano una insufficiente umidità di terreno.

Se si ammette una semina compiata in base a gr. 10 per metro quadrato, come dire 100 Kg. per Ettaro, e una semente del peso specifico medio di 5 centigrammi per chicco, si può essere certi di avere una popolazione unitaria di 200 chicchi. Supponendo che ognuno dia luogo a una piantina, la quale a sua volta — in virtù dell'accestimento — ne origini altre quattro, si dovrebbe logicamente ottenere alla raccolta un migliaio di spighe. Guai però se si dovesse ottenerne tante! Invece, nonostante lo accestimento, non se ne ottiene quasi mai la metà e qualche volta si discende fino alla terza parte, per la ragione che molte piantine si perdono — come suol dirsi — per istrada.

Sono note le cause che abitualmente sfoltiscono i seminati. Nondimeno enumeriamo le maggiori: uccelli, animali di bassa corte, insetti tra cui gli elateridi, letti di germinazione male allestiti, granella lesionate, granella non germinabili per interramento eccessivo o insufficiente, rigori invernali, impaludamenti, fame d'azoto, concorrenza vitale sia delle piante stesse che delle malerbe.

Nelle annate in cui parecchie di queste cause si danno convegno sui giovani seminati, neanche lo accestimento più energico può sopperire ai vuoti che provocano. I presenti non possono mai sostituire egregiamente bene gli assenti. Nemmeno nel caso del grano che ha pure la fortunata facoltà di accestire in misura diretta alle disponibilità di spazio e di mensa.

Se invece, nella ipotesi migliore, diradamenti non ne avvenissero, la presenza di 200 chicchi per metro quadro sarebbe più che sufficiente a garantire la densità ottima, ideale. Più che abbondare nel seme sarebbe allora consigliabile prevenire o frenare, nei limiti delle possibilità materiali, la perdita di piantine.

Frenarne appunto la perdita, ricorrendo:

alle rullature durante la semina per impedire i danni degli animali di bassa corte, degli uccelli, del coleottero zabro gobbo e sopratutto per eccitare la germinazione dei semi;

allo spargimento copioso di silvinite o di kainite nelle chiazze e negli appezzamenti infesti di elateridi (ne sono di solito infesti gli appezzamenti più ricchi di materia organica e le chiazze acquitrinose);

alla concimazione omeopatica azotata dalla semina al tardo autunno e subito dopo l'inverno, sopratutto negli appezzamenti più affamati di azoto;

alla stessa semina rada — cioè a 30 cm. in media — per prevenire la cosiddetta inanizione delle piante, per combattere — con le sarchiature — la estenuante concorrenza delle malerbe e, infine, per esaltare — con le rincalzature — il fenomeno dell'accestimento. È preferibile ricorrere a questi mezzi, i quali d'altronde fanno parte del processo razionale di coltura del grano, piuttosto che incorrere in una semina tendenzialmente fitta, dal momento che i coloni — i mezzadri in ispecial modo — mal volentieri si prestano, ove se ne vedesse il bisogno, a eseguire lo sfoltimento dei seminati.

Montemarciano (Ancona), dicembre 1927.

EMANUELE BATTISTELLI.

Schiarimenti sulle mie Coltivazioni orticole

Poichè da molte parti ho ricevuto richieste di schiarimenti sulle mie *coltivazioni orticole*, fatte con criterî industriali, rispondo a tutti specialmente per informare sulla fabbricazione ed utilizzazione dei *vasetti di cartone catramato*, ch'io adopero per la coltura anticipata degli ortaggi. Premetto anzitutto, che avendo ricevuto una quantità di richieste di informazioni a proposito delle colture orticole specializzate che io faccio, ne scrissi la relazione che venne già qui pubblicata.

Ora aggiungo che da diversi anni ho iniziato queste coltivazioni, utilizzando prima scatole di latta usate, vasetti di terra cotta, cilindri di terra cotta, cartoncini legati semplicemente con rafia, e sono arrivato finalmente, dopo non poca fatica, e delusioni, e prove ripetute, a fare per la grande coltura, vasetti, o meglio cilindri (perchè senza fondo) di cartone catramato, adoperando all'uopo una semplice macchina tagliacartoni ed una macchina cucitrice speciale per questa lavorazione. Una donna riesce a fare in un giorno circa ottomila vasetti.

Finalmente credo di aver trovata la strada buona, che non intendo però percorrere da solo; anzi, sarò ben lieto, se su questa strada verrò seguito da un largo stuolo di agricoltori di buona volontà e di sicura fede, e ciò nell'interesse generale della Patria.

Premesso questo, eccomi a rispondere alle domande:

1. L'uso del cartone catramato (da una sola parte) per fabbricare vasetti (senza fondo), da adibirsi alla coltivazione in serra degli

ortaggi, è senza alcun dubbio il sistema migliore ch'io abbia fino ad ora sperimentato. Con esso si ha: economia di prezzo (3-4 centesimi l'uno) e, quel che più conta, *economia di spazio nelle serre*; sveltezza nella fabbricazione e facilità nel maneggio.

2. La dimensione del vasetto varia a seconda dell'ortaggio che si intende coltivare. Per il pomodoro basta un vasetto di 10 cm. di altezza e 7 di diametro. Per il melone Cantalupo occorre un poco più largo di diametro. Per il peperone invece più piccolo.

3. Il vasetto è senza fondo. Viene chiamato vasetto, ma sarebbe più appropriato il dire « *cilindro* ».

4. Le piantine vengono messe a dimora senza toglierle dai loro vasetti. Il cartone, dopo otto o dieci giorni che è stato interrato, si decompone facilmente e la pianta può espandere le sue radici nel terreno senza alcuna difficoltà.

Bisogna tenere in considerazione che il cartone adoperato (questo si ordina appositamente) non è di qualità molto resistente, ragione per cui non dura a lungo nel terreno, e la catramatura non è tanto forte da impedire per lungo tempo la sua decomposizione.

Quanto alla macchina per fare i vasetti, essa è una comune cucitrice da tipografia, ridotta e modificata per l'uso che io ne faccio. (Benissimo, caro Comm. Vegezzi; ma non potrebbe anche dirci *chi* la riduce e modifica? Scusi l'indiscrezione - T. P.). Il cartone è un tipo speciale, fatto fabbricare appositamente a Milano dalla Ditta Baganelli e C. e bisogna ordinarlo apposta e poi passarlo alla catramatura.

In questi giorni sono continuamente visitato (Oh, lo credo bene! T. P.) da appassionati agricoltori di Verona, Bologna, Parma e Ferrara.

Sempre a Sua disposizione (1) ecc. F. VEGEZZI.

(1) Gradisca, caro Vegezzi, i ringraziamenti vivissimi dei nostri lettori e miei. T. P.

E di nuovo sull'innesto semierbaceo della vite

(Veggasi *Coltivatore* N.i 3 e 4).

Ill.mo Professore,

Riscontro alla Sua gradita del 30-1-u. scorso. Non ho potuto mandarLe dei bei campioni di innesti di europea su americana, perchè mi sono limitato ad innestare, di europee, poche viti da tavola e perchè avendoli fatti io personalmente, che ho l'uso di farne generalmente uno solo per vite, non ho che pochi scarti.

In merito alla conservazione delle marze legnose, a parte che si possono conservare benissimo in frigorifero, io le tengo in cantina, che è posta a tramontana di un altro fabbricato, ma dove, per entrare, non si discende più di due scalini. Le stratifico in sabbia asciutta, ma non arida, cioè umida quel tanto che stringendola fortemente nel pugno della mano, accenni appena a stare unita; e ricopro poi con uno strato di circa 25 centimetri della stessa sabbia. Ad ogni modo quelle conservate in frigorifero bisognerà *svegliarle* un po' stratificandole per due o tre giorni in sabbia umida prima dell'innesto.

In seguito alla pubblicazione sul « Coltivatore » dell'innesto semi-erbaceo, ho avuto, oltre a tante lettere, la visita del Direttore della Catt. Amb. di Agr. di Padova. Egli è rimasto entusiasta della nuova forma di innesto ed ha concluso che sarà l'innesto dell'avvenire sia per europea su europea, che per europea su americana, come per ibridi sulla stessa. E siccome mi ha chiesto qualche spiegazione, che Ella stessa potrebbe chiedermi se intervistato, Le ripeto come ho spiegato, il succedersi delle operazioni allo scopo di illuminarLa maggiormente sulla pratica di tale innesto:

1ª operazione. Tagliare i due gettoni verdi del soggetto qualche centimetro sopra il punto o posto dove si vuole fare l'innesto.

2ª operaz. Fare il taglio orizzontale alla misura prescritta sul getto più forte che si vuole innestare.

3ª operaz. Preparare la marza legnosa a bietta i cui tagli saranno lunghi circa due centimetri, uguali tanto da una parte che dall'altra, e non importa se si scopre il midollo parte per parte, anzi aprendo un po' le linguette (1) così ottenute, si potrà avere un migliore adattamento sul moncone verde che generalmente è un po' conico.

4ª operaz. Sempre col coltello pulito e tagliente, fare il taglio perpendicolare sul moncone verde e spingere la bietta-marza sino quasi a toccare la gemma che è alla base della foglia.

(1) Vere *linguette* in questo innesto non ci sono: trattasi delle due punte accuminate della bietta. T. P.

5ª operaz. Fare la legatura poggiando un capo sia della lana che dell'elastico sotto al nodo erbaceo che porta la foglia, e facendo due giri in croce sul nodo stesso, fra sotto e sopra la foglia, si avrà saldato tanto il filo di lana come l'elastico in modo da avere almeno libero l'indice ed il pollice della mano sinistra. Tenendo quindi teso il filo con la destra e *accompagnando la legatura con la pressione* delle dita rimaste libere, *stringendo sempre a costo di rompere il filo o nastro*, sia di lana che di elastico, si faranno tre o quattro giri a spirale in su, due giri, uno sopra l'altro, all'estremità del moncone, e poi ancora altri tre o quattro in discesa e scavalcando in più il nodo erbaceo si avrà modo di fare, con tutta facilità il gruppo o nodo sotto la foglia.

6ª operaz. Si accecano tutte le gemme della vite innestata.

7ª operaz. Con una foglia tolta dal tralcio reciso, piegata in doppio nella sua lunghezza e posta a cavalcioni della foglia prossima all'innesto, si fascia leggermente l'innesto e si lega con uno o due giri di rafia.

Se l'operazione è riuscita bene e non si vuole garantirsi con un altro innesto, si svelle l'altro tralcio; normalmente basta uno solo.

Le foglie non sono assolutamente necessarie; procuriamo però di lasciarle. Io lascio anche il grappolino selvatico che spesso coincide con la terza foglia, e si vedrà che la vite subisce l'innesto come una cosa desiderata.

Per l'epoca (nella mia zona ho detto fine maggio-primi giugno), essa coincide con la fioritura del grappolino selvatico, quando la foglia presso la quale viene fatto l'innesto, è apparentemente, per colore e grandezza, al suo sviluppo massimo, quando il midollo nel moncone è ancora verde e incomincia appena a punteggiare di bianco.

Scusi, Professore: dirà che La ho presa per uno scolaro; no, voglio essere sicuro, insistendo sulla legatura ed altro, che quando Ella farà delle prove, salvo incidenti o un gran secco per il quale vengano a mancare gli umori alla vite, otterrà il massimo successo: di quelli legati con elastico non ne morrà uno e avrà esemplari molto migliori dei miei inviatigli, i quali, volere o no sono di seconda, anzi in questo caso, ultima scelta. (1)

Gradisca i miei ossequî e tante grazie per la sua gradita ospitalità.

Montecchio Maggiore, 6 febbraio 1928.

Dev.mo

ANTONIO CECCATO.

---

(1) Siamo tutti scolari di fronte a un metodo nuovo. T. P.

Il Pollajo

Non si deve più oltre attendere per incominciare il miglioramento nella coltivazione del pollame. Questi ultimi pochi anni hanno servito ai più studiosi per esperimentare e constatare se sia o no possibile raddoppiare il prodotto attuale delle uova.

Non vi ha più dubbio alcuno! Ma non solo, non vi ha più dubbio ce l'ha insegnato il Prof. A. Ghigi e chi l'ha provato s'è persuaso che accade indubbiamente un immediato e grande miglioramento nella produzione delle uova solamente che si introduca nel pollajo comune un gallo di razza eletta che per l'Italia vuol dire un gallo di razza Livornese bianca (1). La introduzione del gallo eletto ad esempio in questa prossima stagione della covatura darà modo all'allevatore di ottenere dalle sue galline comuni delle uova da covare dalle quali nasceranno dei pulcini d'incrocio.

Il segreto per ottenere nel pollajo un immediato miglioramento ce l'ha detto il Prof. A. Ghigi e chi l'ha provato s'è persuaso che accade indubbiamente un ammediato e grande miglioramento nella produzione delle uova solamente che si introduca nel pollajo comune un gallo di razza eletta che per l'Italia vuol dire un gallo di razza Livornese bianca (1). La introduzione del gallo eletto ad esempio. in questa prossima stagione della covatura darà modo all'allevatore di ottenere dalle sue galline comuni delle uova da covare dalle quali nasceranno dei pulcini d'incrocio.

Le femmine di questi pulcini diventeranno le pollastre ovajole dell'autunno 1928 e primavera 1929, e siamo certi che queste pollastre saranno senza dubbio molto più ovajole delle loro madri per l'influenza del gallo eletto introdotto ora subito nel pollajo. Ma se non si trovasse più sul mercato un gallo eletto veramente, sicuramente eletto, si può ricorrere all'acquisto di uova di razza Livornese bianca e così, a seconda del caso, far covare una certa quantità di dette uova per avere nel pollajo o tutte o molte pollastrelle di razza che nel prossimo autunno-inverno faranno molte uova.

Pel raggiungimento dello scopo (produrre molte uova e presto) i due metodi si equivalgono.

Il Pollajo di Ragazzola; sotto la direzione della C. A. di Agr. di Parma, e dal Ministero della E. N., segnato fra i Pollai Provinciali d'Italia, produce uova e galli. Questi sono finiti ed il pollajo di Ragazzola se ne rallegra perchè un'altra sessantina di pollai

(1) La stessa Direzione della Stazione di Pollicoltura di Rovigo suggerì a me la Livornese argentata, di cui sono pure contentissimo. T. P.

avranno in questa prossima stagione il gallo che dovevano avere. Delle uova invece, il pollajo di Ragazzola ne produce relativamente molte colle sue galline, scelte col nido trappola.

Il pollajo ha 55 galline nate nel 1926 che hanno prodotto da 180 a 242 uova in 12 mesi terminando le deposizioni nell'autunno del 1927; hanno ripreso la produzione nei mesi d'inverno e tutt'ora depongono regolarmente dalle 18 fino a 19 uova al mese per gallina.

Nel pollajo vi sono anche pollastre nate nel marzo-aprile del 1927, e che sono le scelte di un branco di circa 100 nate ed allevate nel corso del 1927.

Queste pollastrelle hanno già deposte nei mesi autunni invernali dalle 60 alle 120 uova e continuano a deporre così che dalle 115 fra galline e pollastre si ricavano giornalmente dalle 60 alle 70 uova.

Di queste una buona parte (circa 40) sono atte alla cova e sono a disposizione di tutti coloro che desiderano mettere nel proprio pollajo galline di razza. Le uova di pollastro costano lire 2, quelle di galline lire 3 e le uova delle ovajole maggiori, e cioè da 230 a 243 uova, costano lire 4 l'una poste al pollajo. Segno queste cifre per non lasciare nell'imbarazzo il lettore che leggendo sentisse il desiderio di avere di queste preziose galline. Basta dire che quelle 115 galline hanno prodotto in ottobre uova 970, novembre 1433, dicembre 1404, gennaio 1512, e febbraio, in cinque giorni, 316 uova.

Sono questi i mesi più scabrosi per la produzione delle uova.

Dal prodotto dei primi cinque giorni di febbraio si argomenta che nel mese deporranno circa 2000 uova e vi assicuro continueranno tutto l'anno a deporre abbondantemente.

All'opera adunque massaje che tanto contribuite a produrre ricchezza per la Nazione! Gli uomini combattono la battaglia del frumento per produrre circa 80 milioni di quintali che costeranno 8 miliardi. Le massaje che si mettono al miglioramento del loro pollajo non combattono per meno. Attualmente il pollajo italiano si assicura che produce dai 4 ai 5 miliardi colle galline che depongono 80 uova. Appena la media produzione di uova sarà salita a 160, avremo raggiunto il valore della produzione del frumento.

Voi massaje che avete prodotto tutta la ricchezza producibile nel tempo della guerra; quando i vostri uomini erano in trincea a combattere, voi potete mettervi ancora a pari dei vostri uomini, che lavorano per produrre il pane, procedendo immediatamente al miglioramento dei vostri pollai (1).

Ragazzola, 5 febbraio 1928. Ing. EGIDIO PECCHIONI.

(1) Tutto ciò è verissimo; e merita d'esser preso in seria considerazione. T. P.

Un manuale di agricoltura pratica [1]

Quando — varî anni or sono — ebbi occasione di leggere per la prima volta questo libro, ne rimasi più che bene impressionato, addirittura entusiasta; e pur non conoscendo ancora di persona l'Autore nè gli Editori benemeriti, mi detti a svolgere calorosa propaganda per la sua diffusione nelle campagne toscane, sicuro di compiere un'opera buona in favore dell'agricoltura e degli agricoltori. Io stesso distribuii per conto di enti agrarî alcune centinaia di copie del Manuale, ai volenterosi contadini che si recavano ad ascoltare le mie pratiche lezioni nei centri rurali.

Piacque assai questo libro, e me ne furon grati i contadini perchè in esso si trovano nozioni e spiegazioni per loro utilissime, scritte in stile molto accessibile, ma anche arguto e vivace. E non è facile, come può sembrare, scrivere e parlare pei contadini, e per gli agricoltori pratici!

Nel 1925, unitamente al Prof. Carlo Odifredi, ben volentieri assunsi l'incarico di svolgere — gratuitamente — un corso di lezioni di agricoltura ai ricoverati dell'Istituto Naz.le dei Ciechi Adulti, in Firenze - Via della Carra, 2 - per invito cortesemente rivoltomi dal Presidente, Marchese Migliore Torrigiani, dal Direttore, valoroso Cieco di guerra Tenente Comm. Nicolodi e del Dr. Comm. Gino Bartolommei-Gioli. Mancava una guida di agricoltura, scritta pei ciechi, ed allora pensammo di ridurre intanto la 1.a parte del Manuale del Rasetti e di farla stampare coi caratteri Braille. Ciò fu subito tradotto in pratica realizzazione dalla ottima Stamperia Naz.le Braille.

Non sono parole di occasione quelle che scrivo adesso, dato che risale ormai ad epoca remota la mia viva simpatia per questo libro; simpatia che ora si accresce molto poichè al testo originale del compianto prof. Rasetti sono state apportate le modificazioni e gli aggiornamenti che il progresso scientifico, tecnico e pratico hanno suggeriti. Il magistrale ritocco si deve al chiarissimo agronomo Prof. Alessandro Gioda — Direttore del Comizio Agrario di Mondovì (Cuneo) — che ha fatto di questo Manuale completo, una delle più pre-

---

(1) *Manuale di Agricoltura Pratica* (La domenica a Bellosguardo) - Prof. G. Emilio Rasetti. - Quinta edizione, riveduta con opportuni aggiornamenti dal Prof. Alessandro Gioda. — Casa Editrice F.lli Ottavi - Casale Monferrato - 1928. — Prezzo L. 16.

ziose guide pei pratici e moderni agricoltori di tutte le regioni italiane.

Il successo grande ottenuto dalla edizione precedente, dovrà, per questa nuovissima quinta edizione, moltiplicarsi notevolmente, se la santa Battaglia dell'Agricoltura continuerà ad essere combattuta coll'odierno entusiasmo, colla fede e colla volontà che potranno portare l'Italia rurale verso più alte mete.

A. GUERCINI.

Libri nuovi

ERRATA-CORRIGE - « Coltivatore » N. 4 c. a. pag. 116. R. VETTISTINI - *Botanica Sistematica* - Prefazione del Prof. Oreste Mattirolo - 2 volumi - Unione Tip. Editrice Torinese. — Leggi: R. WETTSTEIN etc.

CASSA DI RISPARMIO DELLA MARCA TRIVIGIANA - Treviso - *Almanacco agricolo* 1928.

La Cassa di Risparmio della Marca trivigiana è, fra gli Istituti congeneri, uno dei meglio organizzati ed ha benemerenze grandi, anche nel campo agricolo. Basterebbe ricordare il Canale della Vittoria, di cui parlammo sul « Coltivatore ». Ebbene, è una benemerenza del provvido Istituto anche questa dell'*Almanacco agrario*, pubblicazione utile, pratica, opportuna.

Ing. Prof. ANGELO ALPE - *Il rimorchio di barche con trattrice agricola sui navigli lombardi* - Milano - Soc. editr. Unitas - 1926.

Ecco un'altra buona applicazione delle trattrici: sostituire i cavalli nel rimorchio delle barche, lavoro improbo per qualsiasi animale da tiro per la inevitabile obliquità della linea di trazione. Questo studio dell'ing. A. Alpe è nuovo, interessante, ed esattamente tracciato e condotto, come ogni altro lavoro di questo valente professore di meccanica agraria.

Prof. A. GUSELOTTO - Direttore della Cattedra ambulante di agricoltura di Trento - *Il frumento nel Trentino e i suoi sviluppi* - Trento - Arti grafiche A. Scotoni - 1927.

L'amico prof. Guselotto, come direttore della Cattedra amb. di Trento, è anche Segretario della Commissione provinciale granaria. Ora egli non poteva meglio corrispondere ad una delle missioni del suo ufficio che con questo bel lavoro tecnico e statistico, perfettamente adatto a illuminare il problema frumentario del Trentino e ad avviarlo verso le sue migliori soluzioni. T. P.

Ing. VITTORIO NICCOLI — *Economia rurale. - Agrotimesia e computisteria agraria.* — Nuova Enciclopedia Agraria Italiana - Parte Ottava - Seconda edizione curata ed aggiornata dal Dott. Nello Niccoli. — Unione Tipografica Editrice Torinese - Torino - 1927. — L. 60.

La vecchia edizione fu una delle mie guide salde e sicure alla R. Università di Pisa. I tecnici agricoli conoscono bene, del resto, questo importante trattato che si deve al valoroso e compianto Ingegnere Vittorio Niccoli, Maestro per lunghi anni all'Ateneo Pisano ed annessa Scuola Superiore di Agricoltura, alla

quale dette una buona specializzazione in Ingegneria Agraria. Non è quindi il caso di illustrare ancora i molti pregi dell'opera da cui tanti studiosi e professionisti hanno attinto nozioni e scienza. Soltanto aggiungerò che in questa nuova edizione, il valente amico Dr. Nello Niccoli, coll'aggiornamento e la cura di ristampa, si è dimostrato degnissimo del Padre Suo.

Dott. Rag. Guido Morselli — *L'arte del comperare.* — G. Vannini - Editore - Brescia - 1928.

« *Come spendo e come dovrei spendere il mio denaro* » ha scritto sotto il titolo principale di questo interessante libro, l'Autore, che è un giovane e bravo Commercialista. Gli uomini d'affari leggeranno con piacere pagine così chiare e piene di lucidi concetti: ma tutti, tutti potranno trovare in esse materia di insegnamento pratico, di savio ammaestramento economico; particolarmente nel periodo non facile che attraversiamo.

E un libro educativo. Mi felicito di cuore coll'Autore, Dr. Guido Morselli, augurando pieno e meritato successo a questa Sua pregevole opera.

Dott. Elia Savini — *Chimica ed analisi del latte e dei latticini.* — Editore Ulrico Hoepli - Milano - 1927. — L. 28.

L'opera è divisa in quattro parti: 1) Nozioni di chimica generale; 2) Chimica ed analisi del latte; 3) Le modificazioni industriali del latte; 4) Prodotti derivati dal latte. — La trattazione è completa e moderna; essa rivela la profonda competenza dell'A. che è Docente di Chimica ed Analisi del latte nell'Istituto Sperimentale di Caseificio di Lodi. 54 figure e numerose tabelle corredano questa buona edizione che ha molto degnamente sostituito una vecchia pubblicazione dello stesso Autore, edita dalla Piccola Biblioteca Casearia, diretta dal Prof. Fascetti. A. G.

Briciole

Aumentiamo il consumo del riso!

Il Prof. Luigi Devoto, in una importante conferenza tenuta alla Clinica del Lavoro di Milano, verso la fine dello scorso anno, affrontò la questione del valore alimentare del riso e dovette purtroppo constatare anche che « *il numero delle persone che rinunciano al riso è in aumento* ». È saggia iniziativa dunque quella che mira ad intensificare il consumo del riso in Italia; e dedicare una giornata (19 febbraio) alla propaganda pel riso stesso significa contribuire ad attivarne lo smercio ed a valorizzare così uno dei nostri buoni prodotti agricoli.

Mentre scriviamo queste note abbiamo sotto gli occhi un recentissimo studio dei Proff. Novelli e Borasio — rispettivamente direttore e chimico della Stazione sperimentale di Risicoltura di Vercelli — (1)

(1) N. Novelli-L. Borasio — *Composizione chimica e valore alimentare dei risi italiani.* — Serie prima « Oriza Sativa ». - 1927. - Stazione Sperimentale di Risicoltura - Vercelli.

che è da augurare si diffonda tra gli studiosi tutti ed anche tra i medici. Il lavoro, condotto con perfetta competenza e rigore tecnico-scientifico, ci offre modo di apprezzare i dati comparativi e analitici che mettono in rilievo le non disprezzabili proprietà nutritive del riso, troppo spesso misconosciute od anche negate.

Certamente, permane la sostanziale diversità tra riso brillato e riso non brillato o poco lavorato, perchè con prevalente alimentazione a base di riso molto lavorato è noto che le popolazioni possono andare incontro alla malattia del « beri-beri » per deficienza di vitamine.

Il riso è generalmente ricco di composti fosforati, di grassi, di vitamine, di proteine. Gli albuminoidi sono completi e talvolta superano il 10 % ; ma dato che tra essi manca la gliadina, il riso non può da solo servire alla panificazione, mentre invece può essere assai utilmente mescolato al grano o alla segale, in piccole proporzioni. Anche il valore calorico del riso — secondo quanto affermano i citati Autori — non è molto inferiore a quello del grano.

Ci auguriamo che il riso — quello con più del 40 % di anidride fosforica totale e non troppo lavorato — vada riacquistando nelle nostre mense un posto d'onore e la possibilità di un maggior consumo.

☘

Ai produttori ed esportatori di pomodoro fresco da tavola dovrà particolarmente interessare la circolare n. 10 (n. 503 - 37/7) Gennaio 1928 - VI, compilata dal Direttore Generale dell'Istituto Nazionale per l'Esportazione, Prof. Pilotti.

Fino dal novembre 1926 l'I. N. E. richiamava l'attenzione dei produttori di pomodoro sulla opportunità di sostituire le varietà nostrane con altre inglesi, preferite sui principali mercati di consumo, quali la « Comet » e la « Sunrise », molto produttive, a frutto tondeggiante, rosso intenso, carnoso, privo assolutamente di costole.

Nella Circolare suddetta si pone in rilievo: a) L'importanza del consumo e del commercio del pomodoro fresco da tavola sui mercati inglese e tedesco; b) I resultati degli esperimenti colturali ed industriali eseguiti in Italia in questi ultimi due anni. È da notare che quest'anno l'I. N. E. ha voluto sperimentare in varie regioni d'Italia il pomodoro « Comet », ed il « Duke of York » recentemente posto in commercio dalla Ditta Carter di Londra.

Il nostro Direttore, On. Prof. Tito Poggi, ha coltivato a Pistoja queste varietà di pomidoro ed ha espresso il seguente giudizio: « *Molto bene i pomidoro « Comet » ; ottimi i « Duke of York »*.

L'epoca più propizia per l'invio del nostro pomodoro sulle piazze inglesi, a quanto pare è compresa tra il 15 maggio e il 30 giugno; ed i semenzai debbono essere preparati dunque in gennaio.

Chi non ha potuto in quest'anno attrezzarsi per compiere un esperimento, si interessi almeno a quanto fanno gli altri e cerchi di trarne ammaestramento per tentare — dove è possibile — questa redditiva coltura.

♣

Trattori da collina?

Ci hanno rivolto alcune domande su questi trattori. Ma esistono, prima di tutto, dei veri trattori da collina?

Pare di no, dal momento che il Ministero per l'Economia Nazionale sta per bandire un concorso apposito per tali trattori!

Ne riparleremo presto, dunque; anzi prestissimo...

♣

Aratri a dischi.

E' piaciuta la esposizione del Dr. Genovese ed ha interessato varî nostri lettori che ci hanno richieste notizie sul funzionamento di detti aratri e sulla loro possibilità di lavoro in terreni tenaci.

Nei terreni sciolti si raggiungerà una profondità di 28-30 cm., ma in terreni tenaci, argillosi, la profondità sarà notevolmente minore: variabile secondo lo stato di secchezza del suolo.

Per ulteriori schiarimenti occorre rivolgersi alla Federazione Consorzî Agrari di Piacenza od anche allo stesso Dr. Luigi Genovese - Contessa Entellina (Palermo).

♣

Al telefono.

— *E' vero che la torba serve come buon assorbente e che mescolata con residui escrementizi potrebbe acquistare un apprezzabile valore concimante?*

— Materiale assorbente di prim'ordine, la torba! E' anche per se stessa un discreto concime per tutti i terreni poveri di materia organica. Ne abbiamo parlato ripetutamente nel *Coltivatore!*

— *Si trova in commercio? Quanto costa?*

— Purtroppo ora, dato l'alto costo dei trasporti, la torba non si trova facilmente in commercio, ma Ella potrebbe tuttavia domandare informazioni alla Società Ligniti e Torbe - Foro Bonaparte - Milano.

Rivista della stampa italiana ed estera

Il mascherpone.

Il Prof. Fascetti tratta così brillantemente questo argomento in *Latte e Latticini.*

« Chi non conosce questo aristocratico rappresentante dei latticini lombardi? Nelle mense dell'inverno e sopratutto di fine d'anno è largamente ricercato per la finezza vellutata e per la gradevolezza della sua pasta. Non è un formaggio nel vero senso tecnico, ma un prodotto della coagulazione acida della crema. Si potrebbe denominare un fior di crema. Ed infatti, se vogliamo rispettare la sua derivazione etimologica dalla parola greca mascherpa che significa fiore di latte, si dovrebbe spiegare il termine come *fior fiore di latte.*

Ma colla dizione di mascherpa oggi si designa il prodotto più volgare dei caseifici, cioè la ricotta magra che si ricava dalla coagulazione dell'albumina del siero latteo. E' una capricciosa deviazione che il corso dei secoli ha indotto sul significato della parola, come è avvenuto per il termine *butirro* che etimologicamente significa *formaggio di latte vaccino*, mentre in epoche a noi non lontane è stato adoperato a definire invece il burro, che ha per base costitutiva il grasso del latte.

La materia prima del mascherpone o mascarpone è quindi la crema; ma è intuibile come il prodotto presenti caratteri e rendimenti assai differenti, secondo che si parte da una crema concentrata o diluita.

Un mascherpone che meriti questo titolo non deve derivare da una crema che non abbia almeno il 30 % di grasso. Pur troppo si producono mascherponi anche con crema con solo il 20 % di grasso.

Il colore spesso tradisce la sua origine, perchè i mascherponi giallo avorio attestano la loro derivazione da creme concentrate, mentre quelli troppo bianchi ed a pasta granulare testimoniano della prevalenza di fiocchi caseosi sui globuli grassi.

Partendo da una crema di normale concentrazione, condizione per ottenere un buon prodotto è che essa sia dolce, sana, pulita e perciò deve essere filtrata attraverso mussolina.

Quindi si sottopone a riscaldamento graduale, fino a raggiungere una temperatura fra 80° e 90° C. Se si fa impiego di carbone, di legna o di gas, occorre usare la massima accortezza, perchè non si attacchi la crema al fondo del recipiente, che darebbe poi al prodotto il sapore di bruciato, cioè la renderebbe incommestibile. La tempe-

ratura più bassa porta ad una grana più fina e quindi a un prodotto più delicato. Raggiunta la temperatura desiderata, rapidamente vi si aggiunge una soluzione allungata di acido acetico, o tartarico, o citrico. La quantità di acido occorrente per litro varia da gr. 0,8 a 1,0 e la diluizione della soluzione deve essere fatta nella proporzione dal 5 al 10 %.

Mentre si fa cadere la soluzione acida a poco a poco, la crema è tenuta in agitazione ed appena si colpisce la formazione di piccoli fiocchetti della grossezza di un seme di miglio, si sospende l'aggiunta dell'acido, si continua ad agitare per circa un minuto e poi si distribuisce la massa così coagulata sopra una tela di mussolina diligentemente distesa entro un cassone su un letto di vimini, oppure su telaio di legno, affinchè i granuli abbandonino il siero in eccesso, il quale, sgrondando assai bianco, perchè alquanto ricco di grasso, deve essere raccolto con cura per utilizzare il grasso, che ancora contiene, mediante la scrematura.

Lo strato molle di mascherpone si sposta sulla tela con spatole perchè si raffreddi e spurghi meglio, finchè dopo ventiquattro ore si raccoglie e si può distribuire in piccoli fagottini di 100 a 200 gr. ciascuno che in cassette alveolari sono poi messi in commercio.

Il rendimento del mascherpone per cento di crema è naturalmente assai variabile, dipendentemente dalla concentrazione della crema in grasso, dal grado di temperatura adottato, dalla quantità di soluzione acida impiegata. Tuttavia esso può ritenersi oscillante fra il 45 ed il 60 % con una media del 50 % quando è bene asciutto ».

Sul latte di capra nell'alimentazione dei bambini, *L'Istria agricola* pubblica una lettera del Dott. M. Gioseffi, il quale dopo confermato quanto aveva precedentemente scritto contro l'uso del latte di capra per i bambini, scrive:

« Come mai si può confrontare il latte fornito da bestiame tenuto in grandi pascoli all'aperto, alimentato razionalmente con erba fresca, in condizioni climatiche favorevolissime, con il latte fornito da capre tenute in modo così primitivo come da noi?

« Su questo argomento e sui fattori in genere che influiscono sul valore *biologico* di un latte, non è il caso di discutere in un giornale agrario.

« E' un argomento che rientra esclusivamente nel campo della fisiologia e della fisiopatologia dell'alimentazione infantile e va riservato alle riviste della specialità ».

L'Istria agricola nel pubblicare questa lettera, si è dichiarata pienamente d'accordo col Dott. Gioseffi.

Concorsi - Esposizioni e Congressi.

— **A due posti di Direttore nel ruolo delle Regie Scuole Agrarie Medie** è aperto il concorso. Inviare domanda al Ministero dell'Economia Nazionale — Direzione generale dell'Agricoltura — entro un mese dalla prima pubblicazione del bando sulla Gazzetta Ufficiale del Regno.

— **Al posto di Direttore dell'Istituto Sperimentale di Zootecnia di Modena** è aperto il concorso. Le istanze dei concorrenti dovranno pervenire alla Presidenza dell'Istituto - Palazzo Provinciale - Viale Regina Elena, 6 - Modena — entro le ore 17 del 10 Marzo 1928.

— **A proposito del V Concorso per la Vittoria del Grano.** — L'ufficio concorso nazionale per la vittoria del grano comunica che le iscrizioni al V Concorso nazionale per la Vittoria del grano, indetto per l'anno agrario in corso (1927-28) e l'espletamento delle pratiche relative verranno fatti secondo le vecchie norme. Il decreto del Capo del Governo, in data 30 novembre 1927, riguarda i concorsi che verranno indetti negli anni venturi.

— **Il VI Concorso di tori e torelli di razza modenese di piano,** avrà luogo a Modena nel Mercato Bestiame nei giorni 3-4-5 marzo p. v. I migliori campioni saranno premiati.

— **Un concorso a premi per la costruzione di abbeveratoi per il bestiame nella Maremma romana e toscana,** è stato bandito dal Ministero dell'Economia Nazionale, allo scopo di avvantaggiare l'allevamento del bestiame e di diminuire nello stesso tempo la malaricità di quelle zone. Ai proprietari, enfiteuti, e affittuari di tenute della Maremma romana e toscana, e precisamente delle provincie di Roma, Grosseto e Livorno, che costruiranno entro il 30 giugno 1929 razionali abbeveratoi in muratura per il bestiame, dotandoli di acqua, mediante apposite sistemazioni di canali, acquedotti etc., saranno conferiti contributi nella misura massima di *un quarto* della spesa da loro sostenuta. Altre norme riguardanti le predette costruzioni, sono contemplate nei varî articoli del decreto del presente bando di concorso. La somma per il pagamento dei contributi stanziata dal Ministero dell'Econ. Nazion. è di 400.000 lire. Le domande di partecipazione al concorso dovranno essere inviate non oltre il 31 dicembre 1928 al Ministero dell'Econ. Naz. - Direzione generale dell'agricoltura — pel tramite della Cattedra Ambulante d'Agricoltura delle singole provincie.

— **Un convegno di Tecnici agricoli fascisti avrà luogo a Tripoli** in occasione della 2.a Fiera, per desiderio espresso da S. E. il Governatore, Generale E. De Bono, e per la solerte iniziativa di organizzazione del Sindacato Nazionale Tecnici Agricoli Fascisti. Ecco le relazioni che verranno discusse al Congresso: 1) Prof. Emanuele De Cillis - Professore nel R. Istituto Superiore Agrario di Portici: «Gli aspetti e le soluzioni del problema della colonizzazione agraria in Tripolitania». 2) Prof. Alberto De Dominicis - Professore del R. Istituto Sup. Agr. di Portici: «I problemi della lavorazione e della concimazione del terreno in clima arido». — 3) Prof. Rossi - del R. Istituto Superiore Agrario di Portici: «Contributi batteriologici per l'utilizzazione di piante tropicali». — 4) Dott. Armando Maugini - Direttore dell'I.A.C.I. di Firenze: «La funzione della coltura della vite nel Nord Africa». — 5) Dott. Ugo De Cillis - Capo del Servizio sperimentale in Tripolitania: «I compiti ed il programma della sperimentazione in Tripolitania». — 6) Dott. Giuseppe Leone - Direttore del R. Ufficio Agrario della Tripolitania: «Sul rimboschimento in Tripolitania». — 7) Prof. Francesco Tucci - Capo dei Servizi Zootecnici in Tripolitania: «La zootecnia in Tripolitania».

— **L'industria frigorifera internazionale a congresso a Roma.** — Si avvicina la data dell'inaugurazione in Roma del V.o Congresso Internazionale del Freddo, che tanto interesse ha suscitato in Italia e all'Estero. Il Comitato Esecutivo, presieduto dal Console Generale della M. V. S. N. On.le Negrini, al fine di intensificare la sua opera ha trasferito da Milano a Roma la sua sede, affidando il lavoro organizzativo all'Ente Nazionale per le Cattedre Ambulanti di Agricoltura, in piazza Montecitorio, 115. Alte personalità del mondo scientifico e industriale hanno dato la loro adesione ed anche le organizzazioni agricole saranno largamente rappresentate al Congresso, avendo l'industria frigorifera stretti rapporti e interessi per la conservazione, il trasporto e l'esportazione dei prodotti alimentari. Le riunioni si svolgeranno nell'Aprile p. v. dal 9 al 15, nella magnifica sede dell'Istituto Internazionale di Agricoltura. Seguiranno interessanti escursioni che, per accordi intervenuti con la Presidenza della Esposizione di Torino, si chiuderanno in questa città il 21 Aprile, inaugurandosi appunto, in quella Esposizione, il grande Padiglione del Freddo. Le Ferrovie dello Stato hanno concesso ai Congressisti il ribasso del 50 per cento.

— **Congresso degli olivicultori agrigentini.** — Nella riunione indetta dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura Provinciale, tenutasi il 4 c. m. nella Sede della Sezione Ordinaria di Sciacca, alla quale presero parte il Comm. Domenico D'Agostino, Podestà di Sciacca ed olivicultore, il Comm. Pietro Farina per il Sindacato Agricoltori di Sciacca, l'Avv. Giuseppe Antogna per la Cooperativa Agricola ex Combattenti di Sciacca, il Cav. Liborio Friscia per i Sindacati Agricoltori di Ribera, il Dott. Emilio Rocca, Direttore dell'Istituto Agrario «Amato Vetrano», il Dott. Sebastiano Murabito, Direttore della Sezione Ordinaria di Sciacca, e numerosi olivicultori, è stata approvata ad unanimità la proposta del Cav. Uff. Dott. Giacomo Agugliaro, Direttore della Cattedra, di tenere a Sciacca nella prossima primavera un congresso degli olivicultori provinciali allo scopo precipuo di illustrare i provvedimenti adottati dal benemerito Governo Nazionale a vantaggio della olivicoltura e i problemi tecnici ed economici che più vivamente interessano l'olivicultura e l'industria olearia della provincia.

Piccole notizie.

TERRENI - LAVORAZIONI E CONCIMAZIONI.

— **Concimazione dei pomidoro.** — In una serra di pomidoro dell'Istituto agrario inglese Kirton, i pomidoro trattati con concimi organici producevano più e meglio di quelli trattati con concimi minerali. Il sangue secco resultò più efficace del guano e della farina di pesci. La farina di ossa trattata al vapor d'acqua resultava più efficace del perfosfato.

COLTIVAZIONI SPECIALI.

— **Cavoli resistenti al giallume.** — La Stazione agraria del Wisconsin ha originato tre nuove varietà di cavolo cappuccio resistenti al giallume. Esse sono: *All Head Select*, che è una selezione della varietà All Head Early; *Marion Market*, varietà a testa rotonda, selezionata da Copenhagen Market; e *Globe*, una selezione della varietà Glory of Enkhuizen. Queste nuove varietà sono il resultato di molti anni di lavoro.

BONIFICHE.

In tema di bonifica e di irrigazione. — È stato costituito in ogni comune della Provincia di Parma un Comitato che si occuperà della irrigazione. = Il Consorzio intercomunale dello scolo Lama-Papacina ha approvato le proposte presentate dalla Parmigiana-Moglia, per la irrigazione di quel comprensorio. = Si sta studiando per cercare di utilizzare le acque freatiche della regione di Mola e Polignano (Bari) per l'irrigazione delle terre coltivate ad orto di quelle zone. = Per le Puglie, è stato ripreso in esame dal Provveditorato delle Opere Pubbliche, il progetto per la costruzione del grande Serbatoio del Fortore che

dovrà servire per la irrigazione della Capitanata. = Nel Consorzio di Lecce è stata nominata una apposita sezione che si occuperà delle piccole irrigazioni. Opere non meno interessanti di irrigazione e di bonifica, sono in corso di attuazione, per le terre del Mantovano, della Bassa Lodigiana, del Novarese, della Lomellina, di Vimercate, di Villoresi, di Alessandria, Udine, Verona, Trento, Firenze e della Calabria.

SELVICOLTURA.

— **Rimboschimenti Carsici.** — In seguito alla terribile siccità della decorsa estate, che fece perdere quasi completamente il raccolto dell'Istria, il Governo Nazionale ha posto a disposizione la somma di 20 milioni da impiegarsi in lavori pubblici a lenimento dei danni prodotti. Pel rimboschimento è stato stanziato 1 milione e mezzo su questa stessa somma, e saranno ripristinati 475 ettari di colture (pinete) esistenti, e costituiti 477 ettari di nuove con 13.000 m. l. di chiudende. L'Ing. Dr. Scala, nell' «*Istria Agricola*» tratta della esecuzione di questi lavori, che hanno assorbito 900 operai nello scorso mese, con prospettiva di aumentare questo numero fino a 1200, per giungere alla piantagione giornaliera di 140.000 piantine. Pascoli carsici molto degradati e terreni friabili e marnosi di alcuni bacini montani dei torrenti istriani, saranno sottoposti a rimboschimento. Le piantine che s'impiegano sono per la parte bassa e calda, pino d'Aleppo e pino Parolini; per la parte media e alta, pino nero, leucodermis, abeti. Gli impianti sono accompagnati da semine di castagno, leccio, cerro e rovere laddove le condizioni sono favorevoli alla semina. La direzione e la sorveglianza dei lavori sono affidati alla Milizia Forestale che svolge anche in questa occasione un'opera degna di elogio.

ZOOTECNIA E PICCOLI ALLEVAMENTI.

— **Un corso speciale di perfezionamento per i direttori tecnici delle organizzazioni degli allevatori,** per giovani agricoltori, e per funzionari delle Federazioni provinciali degli agricoltori, si terrà a Bologna e a Milano, a cura dell'Istituto nazionale degli allevatori. Dal 16 al 23 Aprile corrente anno sarà svolto a Bologna, presso il R. Istituto Superiore Agrario, tenuto dai proff. Baldoni, Cugnini, Ghigi, Lanfranchi, Tassinari e Vecchi; e dal 25 Aprile al 3 Maggio a Milano presso il R. Istituto Superiore Agrario, dai proff. D'Alfonso, Maymone, Pirocchi, Romolotti e Zappi.

— **Nel mese di Febbraio,** dice «Il Pollicoltore», occorre provvedere a radunare le razze produttive, selezionare, anche quelle di media taglia, affinchè si possano trovare uova fecondate normalmente nelle prime covate. Se non si ha a disposizione un locale più che coperto e riparato per l'allevamento dei pulcini, si desista dalle covate primaticce e si aspetti preferibilmente sino a fine Marzo. Di regola, specialmente in tempi di freddo eccezionale, le covature sono da tralasciare; e se trattasi poi di principianti si consiglia di rimandarle per evitare amare disillusioni. Nel luogo ove i polli razzolano si prepari, quale buon mangime, cavoli e barbabietole tagliate per metà, di modo che il pollame possa nutrirsi a piacimento con verdure fresche. Non di rado le razze pesanti sono le prime covatrici, e l'allevatore ne approfitterà per farle covare. Le oche cominciano a deporre uova, queste vengono raccolte e rimesse in luogo riparato dal gelo, e a fine mese od in principio Marzo date alle covature.

ISTRUZIONE AGRARIA - SCUOLE - CATTEDRE.

— **Una medaglia d'oro al Prof. Lamberto Colonna.** — Con simpatica cerimonia svoltasi recentemente a Caserta, i Cattedratici ed i Tecnici Agricoli di Terra di Lavoro vollero consegnare al Prof. Lamberto Colonna — attualmente direttore della Cattedra Amb. di Agricoltura di Reggio Emilia — una grande medaglia d'oro ed una artistica pergamena, in segno di riconoscimento dei meriti da Lui acquisiti durante la permanenza alla direzione della Cattedra di Caserta. Ce ne rallegriamo vivamente.

ECONOMIA - STATISTICA - EMIGRAZIONE.

— **Il raccolto dei cereali nell'Argentina.** — Dalle nuove stime approssimative eseguite dal Governo argentino, pel raccolto dei cereali dell'anno 1927-28, si riscontrano delle piccole riduzioni in confronto alle previsioni comunicate dal Governo stesso all'Istituto Internazionale di Agricoltura nel Dicembre scorso. Per il frumento da q.li 65.300.000 si è scesi a 65.000.000; per l'orzo da q.li 3.700.000 a 3.060.000; per la segale da q.li 1.870.000 a 1.700.000; per il seme di lino da q.li 21.600.000 a 20.630.000; per l'avena da q.li 9.400.000 a quintali 7.590.000.

ESPORTAZIONE - IMPORTAZIONE - COMMERCIO.

— **Divieto d'introduzione delle uve e delle arance spagnole negli Stati Uniti.** — Tale disposizione, già in vigore nell'anno passato per varie ragioni di carattere fitopatologico, secondo comunicazioni recentemente pervenute dal Dipartimento dell'agricoltura americano, sarà mantenuta anche per l'anno in corso.

LEGGI - DECRETI - ORDINANZE.

— **Conversione in legge del R. decreto-legge 6 gennaio 1927 n. 13 relativo alla costituzione della Società anonima «Azienda Tabacchi Italiani» (A. T. I.).** — Legge 15 dicembre 1927 n. 2399. G. U. n. 302 del 30 dicembre 1927.

— **Conversione in legge del R. decreto-legge 13 gennaio 1927 n. 63, concernente l'istituzione, in una zona della Sardegna, di una succursale della Scuola pratica di meccanica agraria di Roma.** — Legge 18 dicembre 1927 n. 2422. G. U. n. 303 del 31 dicembre 1927.

— **Conversione in legge del R. Decreto-Legge 20 febbraio 1927, n. 283, recante provvedimenti a favore delle Casse di credito agrario delle Provincie meridionali della Sicilia e della Sardegna.** — Legge 22 dicembre 1927, n. 2432. G. U. n. 4 del 5 gennaio 1928.

— **Approvazione di modificazioni al regolamento per gli esami di Stato di abilitazione all'esercizio delle profe sioni di agronomo, di veterinario e di perito forestale.** — Regio Decreto 22 dicembre 1927, n.2482. G. U. n. 5 del 7 gennaio 1928.

— **Modificazioni e aggiunte ai decreti del Ministro per l'Economia nazionale sull'esportazione degli agrumi.** — Decreto Ministeriale 1 gennaio 1928. G. U. n. 5 del 7 gennaio 1928.

DIVERSE.

— **Nella stampa.** — *Risveglio Agricolo* - Taranto - Direttore Prof. A. Bianchedi. È il nuovo Organo della Cattedra Ambulante di Agricoltura e di tutte le Istituzioni Agrarie della Provincia di Taranto. — *Campi e Mercati* - Padova. - Mensile Agricolo Commerciale diretto dal Dr. G. Fumagalli. — *Rieti Agricola.* - Nuovo periodico quindicinale della Cattedra Ambulante di Agricoltura della Provincia di Rieti. È diretto dal Prof. Romano Lupi. A questi periodici inviamo il nostro saluto.

— **Cataloghi.** — Lo Stabilimento Botanico Industriale « S. B. I. » - Ditta Raffaello Fedi - Pistoia - Via dei Baroni, 13 - ha pubblicato recentemente un catalogo botanico generale.

— **«Almanaque Guia de el Cultivador Moderno» pel 1928** è uscito in questi giorni edito a cura della Rivista « El Cultivador Moderno » di Barcellona. Questo ottimo vade-mecum per l'agricoltore è fatto di 450 pagine, arricchite con 350 illustrazioni; contiene numerosi ed utili consigli per l'agricoltura, gli allevamenti e le industrie affini. È in vendita presso le principali librerie di Barcellona al prezzo di pesetas 1,50. Agli abbonati alla Rivista è regalato.

DOMANDE E OFFERTE.

Apparecchi **Radio-riceventi,** di piccola mole e di costo moderato, ma di grande potenza, presso il Sig. **Alfonso Alfonsi** (raccomandato dal nostro Direttore). Firenze - Via di Mezzo, 12.

Dottore in Scienze Agrarie 41.enne, lunga pratica amministrazione, conduzione aziende agrarie, scopo miglioramento, assumerebbe posto adatto, assicurando onesta attività. Scrivere Carta d'Identità N° 182 - Presso l'Amministrazione del Giornale « Il Coltivatore » Casale Monferrato. 66-400

Pollaio di Ragazzola sotto la sorveglianza della Cattedra Ambulante di Agricoltura, della Provincia di Parma ed ora segnato fra i Pollai Provinciali del Ministero dell'Economia Nazionale. Uova di razza livornese bianca eletta L. 2 l'uno se di pollastre a L. 3 - 4 se di gallina vecchia. Galli esauriti. (Ricordare il Coltivatore ordinando) 69-400

45.enne massima serietà, mutilato di parte dei due arti inferiori, meravigliosamente addestrato a camminare con gli arti artificiali, appassionatissimo per l'agricoltura, esibirebbesi l'anno agricolo 28-29 anche a spese proprie, quale cantiniere sorvegliante o sotto agente fiducia, fattoria, come per qualsiasi altra mansione agricola - Referenze e più dettagli all'occorrenza. - Rivolgersi al Sig. D. L. presso Direzione del Giornale. 70 400

Vendesi per L. 50.000, apparecchio completo bivomere, d'aratura meccanica tipo Violetti-Tescari, ultima produzione, corde metalliche nuove di ml. 1600, carri ancora frizione metallica e locomobile Ruston di 12 HP. Scrivere Selvagnini Gottardo - Adria (Rovigo). 2-1-72-400

L'Agricoltore al mercato.

Rivista dei mercati agricoli

CEREALI. Frumento. — Gli accenni a pesantezza che il mercato frumentario mondiale presentava nell'ultima decade di Gennaio, e dei quali ebbimo a dare notizia nel n. 3 di questo periodico, andarono manifestandosi più marcati nella prima decade del corrente mese durante la quale abbiamo visto i mercati americani improntati a sensibile debolezza con prezzi ribassanti.

Questo andamento ha avuto la sua ripercussione anche nelle nostre riunioni, segnatamente nelle trattative sui grani esteri, mentre tale ripercussione fu meno avvertita sul mercato dei frumenti nazionali.

Attualmente le nostre Borse segnano, per il frumento estero, un andamento calmo con prezzi stazionarii sulle basi seguenti: a Milano l'Hard Winter imbarco febbraio a dollari 5,67, imbarco marzo d. 5,71, aprile d. 5,77; il Manitoba n. 2 imbarco febbraio dollari 6.17, marzo d. 6,21, aprile d. 6,25, pronto L. 143,50; Australia pronto L. 139.

Per il prodotto nazionale, quantunque il mercato non sia molto vivo, la continua richiesta mantiene le quotazioni ben difese sulle basi di L. 135 a 138, secondo le qualità.

I seminati si presentano finora in condizioni molto promettenti in quasi tutte le regioni.

Granoturco. — Anche il mercato del granoturco si è svolto, durante le scorse settimane di febbraio, coll'andamento piuttosto pesante che già si era accennato negli ultimi di Gennaio, nè mancarono contrazioni nei prezzi, sia pure non molto sensibili.

Attualmente il mercato, tanto per il prodotto estero quanto per il nazionale presenta una discreta animazione specialmente per gli imbarchi vicini, e conseguente sostenutezza nelle quotazioni: a Milano il Plata giallo imbarco Aprile si quota a scellini 170/9, Maggio sh. 158/9, pronto L. 94.50; il Plata rosso imbarco Maggio a sh. 164/9, Giugno sh. 163/3, pronto L. 97,50.

Il prodotto nazionale da L. 95 a 112, secondo la qualità e le piazze.

Avena. — Questo prodotto ha avuto ed ha tuttora mercato sostenuto, grazie alla incessante richiesta, specialmente per merce pronta o di prossimo arrivo; questo, che diciamo per l'avena estera, si addice perfettamente anche per il prodotto nazionale per il quale i detentori sono sempre più riservati.

Le quotazioni attuali si aggirano per l'avena Plata pronta su L. 107-108. viaggiante scellini 185-186; il prodotto nazionale da L. 110 a 120 per Q.le.

Risoni e Risi. — Hanno avuto in questa prima quindicina un mercato in condizioni assai migliorate in confronto a quelle dei mesi precedenti; e quantunque oggi non si possa parlare di mercato animato, si può tuttavia asserire che le quotazioni raggiunte, e che segnano un sensibile aumento su quelle di gennaio, appaiono ben difese. A Vercelli si quota il risone originario da L. 89 a 94, il Bertone vercellese da L. 100 a 110, l'Allorio da L. 94 a 102, il Maratelli da L. 95 a 100; i risi sgusciati originarii da L. 112 a 117, i raffinati originarii da L. 124 a 128.

FORAGGI. — Le richieste sono andate riducendosi gradatamente in quasi tutte le regioni, sia per la prudenza degli incettatori, sia per l'andamento meteorico che, mentre favorisce la produzione delle marcite, alimenta giorno per giorno speranze di anticipazione e di buona raccolta nei primi sfalci. In conseguenza anche i prezzi hanno avuto qualche ripiegamento e, salva qualche eccezione, essi appaiono oggi orientati piuttosto verso il ribasso.

La *paglia* ha mercato ancora discretamente attivo con prezzi stazionarii, ma ben tenuti sulle L. 20 circa per la merce sciolta, sulle L. 23 a 28 per l'imballata.

BESTIAME. Bovini. — Ancora non si può rilevare sul mercato dei bovini un deciso orientamento verso il risveglio e verso la normalità che tuttavia si intravede a traverso l'andamento degli affari in queste ultime settimane. Se le minori preoccupazioni sulla situazione foraggera possono far sperare in una non lontana ripresa di attività da parte degli allevatori, e se l'approssimarsi della primavera induce a credere che gli agricoltori vorranno pensare a provvedersi di capi da lavoro, non si può non tener conto della situazione generale che consiglia prudenza in tutti gli operatori in genere.

Intanto le più recenti riunioni danno presente ancora buon numero di bovini di provenienza estera, presenza che tuttavia non ha avuto influenza sulle quotazioni, rimaste presso che invariate. Per i buoi da macello questi variano da L. 230 a 430 al Q.le, per quelli da lavoro da L. 330 a 430; da L. 450 a 600 per i vitelli da macello, da L. 400 a 520 per quelli di allevamento; le lattifere si quotano da L. 2000 a 3000 per capo.

Suini. — Per i grassi il mercato è stazionario, con prezzi sostenuti da lire 6,50 a 6,80 il Kg.; disponibilità scarsa.

Sempre animato il mercato dei magroni e lattonzoli con prezzi invariati: i primi su L. 8 a 8,50 il Kg., i secondi da L. 11 a 11,50 il Kg.

VINI. — In quasi tutte le regioni la nota predominante sul mercato vinicolo è la calma: le richieste sono limitate quasi generalmente al fabbisogno immediato e regionale, e quindi di importanza ridotta. I negozianti non accedono, se non raramente, alle richieste sostenute di coloro che sanno di avere prodotti di pregio e di sicura conservabilità, mentre non si adattano ad acquistare qualità scadenti per le quali invece i produttori sono disposti a riconoscere ribassi.

Si ritiene che la prossima primavera dovrà imprimere al mercato vinario una sensibile animazione, senza peranco arrecare spostamenti sensibili sulle quotazioni nominali di oggi.

16 Febbraio 1928. Redazione.

Prof. Tito Poggi, *Dirett. respons.* — Dott. Enot.° A. Guercini, *redattore capo*

Stab. Tipografico di Miglietta, Milano e C. Succ. Cassone - Casale Monf